

Menu Générations

DÎNER, NOVEMBRE 2024, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

BEIGNET DE CREVETTE | RISOTTO DE CÈPES ET TRUFFE NOIR

天使の海老 ベニエ セップ茸と黒トリュフのリゾット

Deep fried shrimp - Porcini mushroom and Black truffles risotto

・

SAWARA MI-CUIT | JUS DE COQUILLAGE

鯖のミキュイ ジュ・ド・コキヤージュ

Half cooked Spanish mackerel - Shellfish sauce

・

VEAU RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | JUS DE VEAU

仔牛のロティ 季節の野菜 ジュ・ド・ヴォー

Roasted Veal - Seasonal Vegetables - Veal sauce

・

LA GOURMANDISE DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

Pastry Chef's special of the day

・

ACCOMPAGNÉS DE MIGNARDISES | THÉ, CAFÉ OU INFUSIONS

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompanied with Petits Fours - Tea, Coffee or Herb Tea

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO